

Weniger Food Waste, weniger Umweltbelastung

Die Produktion von Lebensmitteln belastet die Umwelt durch lange Transportwege, beheizte Treibhäuser oder energieintensive Verarbeitung erheblich. Food Waste vermeiden und Lebensmittel achtsam behandeln, trägt darum zum Schutz der Umwelt und des Klimas bei. Dabei können wir alle unseren Beitrag zur Vermeidung von Food Waste leisten.



Wertschätzung unseres Essens beginnt bei den Kleinsten: Hochbeete der OGG Bern für Schulen in Bern (© OGG Bern)

In der Schweiz geht rund ein Drittel aller Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr hergestellt werden, auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren. Dazu gehören aussortierte Früchte und Gemüse, welche die Normanforderungen nicht erfüllen, Verluste aufgrund von Überproduktionen, Tellerreste in der Gastronomie oder in den Privathaushalten und Lebensmittel, welche verderben, weil sie nicht richtig gelagert werden oder vergessen gehen. So könnte man aus den jährlichen Lebensmittelabfällen eine Lastwagenkolonne von Zürich bis Lissabon bilden. Die Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung auf die Umwelt und das Klima sind dabei erheblich; die Ernährung trägt massgeblich zur Gesamtumweltbelastung in der Schweiz bei. Zum Vergleich: Die Produktion der Lebensmittel, die verloren gehen oder weggeworfen werden, verursacht die gleiche Menge an CO₂-Emissionen wie 36 Prozent aller Autos in der Schweiz. Wenn Lebensmittel weggeworfen werden, dann führt dies zur unnötigen Belastung und Verschwendung knapper Ressourcen wie Wasser, Böden oder fossiler Energieträger und zu grossen Biodiversitätsverlusten. Food Waste hat jedoch auch ökonomische Konsequenzen. So verursachen weggeworfene Lebensmittel einerseits unnötige Kosten entlang der Herstellungskette und belasten andererseits unser persönliches Portemonnaie jährlich mit rund 500 Franken.

Food Waste geht uns alle an!

Auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung entsteht Food Waste. Darum können und sollen alle Akteure, welche an der Erzeugung von Lebensmitteln beteiligt sind, Verluste möglichst vermeiden. Jedoch kommt gerade den privaten Haushalten bei der Reduktion von Food Waste eine zentrale Rolle zu. Denn die Lebensmittelabfälle, welche in den Haushalten entstehen, sind für einen grossen Teil der Umweltbelastung verantwortlich. Glücklicherweise können die privaten Haushalte der Lebensmittelverschwendung aber gleich auf zwei Arten vorbeugen. Einerseits beeinflussen die Konsumentinnen und Konsumenten das System der Lebensmittelherstellung durch ihr bewusstes Konsumverhalten und ihre Kaufentscheide massgeblich. Andererseits leisten wir alle einen Beitrag zum Klimaschutz, wenn wir Sorge tragen zu unseren Lebensmitteln und möglichst nichts verschwenden. Doch wie gelingt es, einen Haushalt ohne Food Waste zu führen?

Handlungsempfehlungen für Privathaushalte

Der Verein foodwaste.ch führt auf seiner Website Tipps und Tricks auf, wie im Haushalt in fünf einfachen Schritten Lebensmittelabfälle vermieden werden. Food Waste vermeiden beginnt bereits beim Einkaufen. Wer mit hungrigem Magen einkauft, läuft Gefahr, sich zu stark vom Appetit leiten zu lassen und zu

grosse Mengen einzukaufen. Es empfiehlt sich, die Menüs der Woche zu planen und mit einer Liste einzukaufen. Besondere Vorsicht ist auch bei Mehrfachpackungen und Aktionen geboten, da diese oftmals nicht innert nützlicher Frist verzehrt werden können. Sind die Lebensmittel dann erst mal zu Hause, kann man deren Lebensdauer durch eine korrekte Lagerung massgeblich verlängern. Wie die verschiedenen Lebensmittel im Idealfall aufbewahrt werden, wird in der Rubrik «Tipps und Tricks» unter www.foodwaste.ch ersichtlich.

Resten kreativ verwerten

Beim Kochen kann Food Waste umgangen werden, indem die Portionsgrösse dem Hunger angepasst wird. Es macht Sinn, eher kleinere Portionen zu kochen, so dass nach dem Essen nichts übrigbleibt und Food Waste gar nicht erst entstehen kann. Sollten dann doch Resten anfallen, lassen sich diese zu kreativen Mahlzeiten weiterverarbeiten. Viele leckere Rezeptideen gibt es beispielsweise im Kochbuch «Restenlos glücklich» der OGG Bern, welches nach Lebensmittelkategorien Brot, Kartoffeln Teigwaren, Reis, Gemüse und Früchte geordnet Vorschläge zur Verwendung von Resten macht. So lässt sich beispielsweise aus altem Brot im Handumdrehen eine leckere Brotlasagne zaubern. An oberster Stelle zur Vermeidung von Food Waste steht jedoch die Freude am Essen und der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln. Denn wer weiss, woher Lebensmittel kommen und welchen Weg sie hinter sich haben, trägt auch Sorge dazu.

Als letzter Akteur in der Kette der Lebensmittelherstellung hat der Endkonsument viele Handlungsmöglichkeiten, um der Entstehung von Food Waste vorzubeugen. Jedoch kommt auch dem ersten Akteur der Lebensmittelherzeugung, der Landwirtschaft, eine wichtige Rolle zu.

Welchen Beitrag leistet die Landwirtschaft?

In der Landwirtschaft kommt es in erster Linie aufgrund von Normanforderungen der nachgelagerten Akteure zu Lebensmittelverschwendung. Die Unberechenbarkeit des Wetters und damit verbundene Ernteschwankungen tragen ebenfalls zur Lebensmittelverschwendung bei. Die landwirtschaftlichen Betriebe sehen sich darum in ihrem Handlungsspielraum oft gefangen zwischen Sicherstellung der eigenen Existenz, Erfüllung der Ansprüche des Detailhandels und Vermeidung von Food Waste. Die OGG Bern bietet mit dem Projekt «Erntenetzwerk» einen Lösungsansatz für besonders ertragsreiche Ernten: Freiwillige Erntehelfende ernten Felder nach. Die Ernte wird einer gemeinnützigen Organisation wie «Tischlein deck dich» gespendet. Oder die geernteten Produkte werden durch verschiedene Verfahren wie Tröcknen oder Fermentieren haltbar gemacht und zu einem fairen Preis als «Food Waste Produkte» in den Umlauf gebracht. So konkurrenzieren die geretteten Lebensmittel nicht den Gemüse- und Fruchtefrischmarkt.

Miriam Siegenthaler, OGG Bern



Vermeidung von Food Waste auf dem Feld: das Erntenetzwerk der OGG Bern (© OGG Bern)

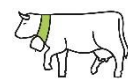
Die OGG Bern (www.ogg.ch) entwickelt seit 1759 gesellschaftlich relevante Lösungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem. Sie wirkt als Brückenbauerin zwischen Stadt und Land und setzt zusammen mit dem Partnerverein foodwaste.ch Schwerpunkte bei der Reduktion von Lebensmittelverschwendung, im Urban Gardening, beim Boden als Ressource und mit sozialen Dienstleistungen.

Der Verein foodwaste.ch engagiert sich aus Liebe zum Essen seit 2012 für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Er fördert in erster Linie die Sensibilisierung der Endkonsumentinnen und Endkonsumenten und macht beispielsweise mit der Anlassreihe «Deine Stadt tischt auf» und der interaktiven Ausstellung zum Thema Food Waste auf das Thema aufmerksam. Mit seinen Aktivitäten erreicht der Verein ein breites Publikum und sucht auch immer wieder den Dialog mit Schulklassen. Für Medienschaffende ist foodwaste.ch eine beliebte unabhängige fachliche Informationsquelle (www.foodwaste.ch).

Regio Challenge: Gastbeitrag Nachhaltige Ernährung – Food Waste

Ein Projekt der Kleinbauern-Vereinigung mit der Teilnahme der OGG Bern (www.ogg.ch).

www.kleinbauern.ch/regiochallenge



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG